Anno VII | Udine, 11 marzo 1862 | N. 10

BULLETTINO

DELL' ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Esce ogni martedì. — È inviato ai Soci di prima e seconda classe (Stat. §§ 29 e 31). — Chi non appartiene alla Società può abbonarsi al solo Bullettino pagando per un anno, ed all'atto della prenotazione, a. L. 12 in oro a corso abusivo; franco sino ai confini, supplementi gratis.

MEMORIE DI SOCI E COMUNICAZIONI

A quale distanza convenga piantare le viti nei vigneti.

In tutti i mestieri, in tutte le industrie si possono dare delle regole generali, applicabili in ogni sito e in ogni circostanza; in agricoltura non è possibile di offrire che dei principii, la di cui giusta applicazione è devoluta al buon senso dell' agricoltore. L' esposizione, il terreno, l' indole della pianta ed altri particolari circostanze fanno sì, che ciò che è buono in un sito, è riprovevole in un altro; ed è perciò che chi propose un codice di pratiche agricole buone in ogni circostanza, mostrò sempre di non conoscere cosa sia agricoltura.

Il vigore della vite varia secondo il clima; la vite diminuisce in vegetazione andando da sud a nord, e mentre a mezzogiorno il suo tronco raggiunge dimensioni colossali, a nord si mantiene esile anche invecchiando. Da ciò s' induce che la distanza fra i ceppi dev' essere maggiore al sud e in buona esposizione, di quello che a nord e in posizione rigida. La vite ha bisogno di assorbire molta umidità, sia pel prosperamento della pianta, come per il nutrimento del frutto; quindi in paese asciutto e in terreno arido fa mestieri che le piante restino più discoste. Un' altra ragione ancora basata sull' osservazione ci porta a concludere che bisogna piantare più spesso quanto più ci avviciniamo al nord, ed è che l' uva matura tanto più tosto, quanto più le piante sono vicine. Ed ecco ciò che succede in questo caso: più la vite è robusta, più i nuovi getti da frutto tardano a comparire; questa sviluppa molti rami, molte foglie e viticci (*quars*); una vite isolata dispiega i suoi fiori, e matura i suoi frutti più tardi delle viti poste spesse una presso l' altra e che hanno meno vigore; i primi grappoli maturi in una vigna non si raccolgono mai sulle piante all' intorno della vigna; le viti vecchie e stanche, quelle piantate in terreno povero, precedono in maturanza le giovani e ben concimate. Perciò nei paesi settentrionali, dove l' uva non raggiunge sempre o completamente la maturità, si usa di piantare molto spesso per ottenere buona qualità di vino se anche qualcosa si dovesse perdere nella quantità.

Una tavola comparativa, presentata dal Gasparin nel suo corso di agricoltura, delle distanze usate nelle vigne di vari paesi, ci mostra come le distanze vadano diminuendo da sud verso nord, da Chateauneuf-Calcernier dove il numero delle piante è di 2500 per ettaro occupando quattro metri di spazio per pianta posta alla distanza di due metri in ogni senso, fino a Ain, Vosges, Pithiviers, dove un ettaro contiene 40,000 piedi; la distanza varia pure in ragione della profondità del terreno, e in tutte le differenti gradazioni il prodotto della vigna tocca, a pari cure, i medesimi risultati. Quelle di Sainte-Cécile contenenti 3265 piedi, trattate senza ingrasso, dànno un prodotto di 16 ettolitri per ettaro, come quelle della Côte-d' or che ne hanno 25,000, e quelle di Ain che ne hanno 40,000. Le vigne di Gard, con 4,100 piedi, possono dare un prodotto massimo di 300 ettolitri, come quelle della Meurthe ne possono dare 200 in un clima meno favorevole. Ma le vigne della Meurthe, piantate con 4,100 piedi, è probabile non produrrebbero per lungo tempo 16 ettolitri di vino, e non arriverebbero mai a 300 con tutti gli ingrassi possibili, perchè la pianta mancherebbe del vigore necessario per impossessarsene.

Sembra che lo spazio di 2 metri in ogni verso sia il più grande che si usi dare alle vigne, allo scopo di poterle lavorare con animali, e questo spazio si riduce a metri 1. 50 quando si lavora a braccia in tutta la regione meridionale della Francia; questo spazio, a partire dal grado 43 di latitudine, diminuisce in ragione della latitudine e dell' elevatezza. Nei paesi del nord della Francia si segue in generale l' uso comune, senza alcun riguardo alla profondità del suolo, che ha tanta influenza sul prodotto delle vigne meridionali, dove l' umidità viene sovente a mancare. Ma gli agricoltori più intelligenti pongono attenzione a fare che allo spazio di metri 1. 50 vada aggiunto quel tanto che manca in profondità dai 60 centimetri che convengono alla vite.

Conservando ad ogni piede la superficie quadrata che gli è destinata, puossi far variare lo spazio nei varii sensi. Così, nello scopo di poter arare negli spazii fra le linee, si può dare due metri in un verso e un metro nell' altro. La distanza minore che si dia alle vigne arate è di metri 1.20 nel Médoc; ma le due bestie camminano una per parte del filare. Nella bassa Linguadoca lo spazio è di metri 1.56, e le due bestie camminano tutte due in questo spazio. L' aratro delle vigne, con degli operai abituati a maneggiarlo, fa un lavoro eccellente fin sotto ai piedi delle viti, e dispensa da ogn' altro lavoro. Se le viti sono più vicine si esige il lavoro a braccia.

Questi principii e questi dati, che io tolgo al Gasparin, potranno offrire qualche lume ai lettori del *Bullettino*. Però qui in Friuli, dove le vigne propriamente dette sono cosa del tutto nuova, occorreranno alcuni anni di esperienze comparative per stabilire con sicurezza quale distanza convenga di dare alle viti nei terreni esclusivamente dedicati alla coltura di questa pianta.

G. L. P.

Viti Ungheresi

(Continuazione e fine, num. preced.)

Tutte le varietà di viti coltivate in Ungheria si adattano a un taglio corto. La potatura all' ungherese consiste nel lasciare al piede due capi vicino a terra, e nel tagliare il sarmento, che si conserva a ciascuno dei capi, molto corto a due occhi. Può darsi che il bisogno di coprire la vite in inverno per difenderla dai geli abbia costretto gli Ungheresi a seguire questo metodo di potatura ed a scegliere quelle varietà che vi si adattano. Gli esperimenti fatti fin ora in Friuli con viti ungheresi riuscirono per la maggior parte; in alcun sito però il metodo di potatura incontrò ostacolo nella eccessiva vegetazione della vite. Fra qualche anno però saremo in grado di valutare con sicurezza la convenienza o meno d' introdurre le viti ungheresi nella nostra coltura, essendosi in questi due anni piantate diverse vigne con magliuoli ungheresi.

Coloro che intendessero di dedicare una certa estensione di terreno a vigna con magliuoli d' Ungheria farebbero bene di recarsi sul sito a farne la scelta al momento della vendemmia, come fecero ultimamente due nostri distinti agricoltori. Il co. Odard non sa lodarsi abbastanza delle gentilezze ricevute nella sua escursione agronomica, e credette suo debito di attestare pubblicamente la sua riconoscenza verso la generosa nazione *pleins de coeur et d' une obligeance indicible.*

Del resto la descrizione delle viti dell' Ungheria, che abbiamo tolto dal trattato di Odard ed offerta ai lettori del *Bullettino*, servirà a mettere in bocca i nomi delle migliori varietà colà coltivate, per regolare le commissioni, a riconoscere e distinguere fra le viti di già ricevute quelle che più meritano di essere apprezzate e propagate, e finalmente ad offrire un esempio del modo con cui noi stessi dovressimo classificare le nostre viti.

(Un socio)

Miseria vittuaria dei braccianti rurali in Friuli.

« I nostri contadini vivono più miseramente di tutti gli altri coloni dei paesi inciviliti, ove si eccettui una gran parte degli Irlandesi. » Così l' avvocato M. nel suo ragionato articolo sulla Pescicoltura, pubblicato nella *Rivista friulana* del 23 febbrajo passato.

Non per voglia di contraddire alle asserzioni di un valent' uomo, qual è l' autore di quell' articolo, ma per puro amore del vero, e principalmente perchè si sappia, a cui rileva il saperlo, non avervi tra i popoli civili miseria vittuaria che agguagli quella dei nostri braccianti rurali, stimiamo debito di equità il disdire la eccezione espressa nel sullodato scritto, addimostrando con irrefragabili prove che quella eccezione non è assolutamente conforme al vero.

Che per effetto dell' epifitia, che quasi annientò per molti anni la raccolta delle patate, l' Irlanda abbia veduto perire d' inedia e di fame migliaja e migliaja de' suoi abitanti poverelli, noi non possiamo negare; ma concedendo tanto, non per questo ci crediamo tenuti a mutare avviso rispetto alla nostra questione col dottor M., poichè quel fatto addimostra bensì che una popolazione può venire decimata da una straordinaria carestia, ma non già che essa sia condannata ad una perenne miseria; no, perchè essendo transitorio il flagello che la percosse, non possono essere perpetue le funeste conseguenze di questo. E che tanti agricoltori irlandesi possano essere stati vittime della fame del passato decennio, senza che perciò abbino diritto di invidiare le sorti dei nostri operai rustici nè di quelli di altre venete provincie, ne fa testimonianza l' illustre prof. Lussana ed altri gravissimi scrittori, che studiarono le condizioni economiche ed il metodo alimentare e di questi e di quelli. Ora da quelle testimonianze noi rileviamo, che anche il più misero contadino dell' Irlanda possede un suino che nutre con molta cura per giovare sè e la sua famiglia colle carni e col grasso di quell' animale; rileviamo che anco nella più meschina capanna si ha almeno una vaccherella, per cui la mensa di quel contadino mai non difetta di latte vaccino; e rileviamo che su quella mensa viene imbandito sovente il pesce fresco o salato, poichè sì i laghi che il mare dell' Irlanda ne sono abbondevolmente forniti. Restituite quindi a quel contadino il suo tubero prediletto, di cui ne mangiava fino a nove libbre al giorno, o profferitegli anco il pane più rude ed inferigno, ed esso avrà un complesso di alimenti

che, sì rispetto all' igiene che al gusto, gli lascierà ben poco a desiderare.

Ma i nostri braccianti campestri si avvantaggiano forse di tante lautezze? Quanti di questi tapini possedono il majale e la vacca per ristorare con un po' di carne ed un po' di latte le loro forze stremate dal lungo lavoro? Quanti soccorrono al manco assoluto di carni ovine e bovine coll' uso di quella dei pesci? Oh! assai assai pochi; tanto è vero che appunto per difetto di questi alimenti riparatori, tanti muojono disfatti dalla pellagra, ciò che non interviene mai a nessun contadino d' Irlanda, poichè in quell' isola è sconosciuto sino il nome di questa perfida malattia.

Udite queste ragioni, noi nutriamo fiducia che l' egregio dott. M. vorrà ricredersi del parere da lui sopra espresso riguardo alla miseria vittuaria degl' irlandesi, e lasciare ai nostri poveri lavoratori agresti il triste vanto di essere i più mal nutriti agricoltori del globo.

G. Zambelli
consultore d' igiene presso l'Ass. agr. fr.

RIVISTA DI GIORNALI

Società degli Agrofili italiani; suo progetto di fondazione d' un giornale d' agricoltura. — Istruzione agraria e tecnica (cenno bibliografico). — Ancora sulla abolizione delle decime. — Uso del carbone polverizzato nell' espurgo dei pozzi neri. — Nuovo metodo per lavorare il lino e la canapa.

Nell' ultima nostra rassegna di giornali, accennando al progetto d' istituzione della *Società degli Agrofili italiani*, abbiamo significato il proposito di ritornare ancora all' argomento; ed a ciò fare veniamo ora tanto più volentieri, in quanto che le più recenti notizie recate dalla cronaca agraria italiana che ne discorre, offrono buon argomento a rassicurare chi mai avesse dubitato della possibilità di attuare in poco tempo quel vasto provvedimento per l' agricoltura nazionale. Nè diciamo che sia da attribuirsi a manco di fede nella potenza d' un forte volere, se taluno esitò un istante a ritenere realizzabile il programma di una associazione che vuole l' unità agraria del bel paese; chè forse senza qualche trepidazione non saran stati gli stessi suoi più caldi propugnatori.

Molle principali d' azione a promuovere il progresso agrario, pensa il chiarissimo prof. Botter, sono: istruzione, esempio (esposizioni), associazione, stampa periodica, incoraggiamenti e premii. È vero che questi mezzi, qual più, qual meno, sono già praticamente qua e là in Italia adoperati; ma separatamente, isolatamente, in cerchie ristrette, tanto che, per questo rapporto, sono ancora in piedi le antiche barriere. Ora, la insegna degli Agrofili italiani giusto sarà: « *Vis unita*, annodamento, centralizzazione ». .

«. . . Che ognuno (scrive quel saggio) tributi qualche cosa per formare un centro, ogni altra istituzione divenga un anello d' una catena generale che ci leghi tutti per fare uno sforzo generale e comune pel bene dell' agricoltura italiana. Si sappia, ad esempio, per mezzo nostro facilmente anche all' estrema Sicilia, che un nuovo vomere in riva al Tagliamento solca meglio il terreno; che un dettato pronunciato da una modesta cattedra comunale o provinciale può e dee fare utilmente il giro d' Italia; che quella esposizione provinciale ha offerto il miglior tipo d' una razza di buoi italiani, e via dicendo. »

E l' illustre Ridolfi:

«. . . . . L' impresa non sorgerà se fra i nomi dei *promotori* non figureranno quelli degli individui d' ogni provincia d' Italia, che possono dare guarentigia della sua riuscita, e mostrare col loro concorso che dovunque si è inteso lo spirito che dettò la proposta, e che dappertutto si è disposti ad appoggiarla, a sostenerla, ad assicurarne il buon esito. Dai nomi dei *promotori* che soscriveranno il programma, dipenderà il trovare quelli dei *fondatori*, che occorrono numerosi e dal primo saggio che per ora loro potrà venire in luce, dipenderà di trovare quelli delli *associati*, che occorrono numerosissimi per sostenere l' impresa che si progetta, la quale non dovendo essere una speculazione per alcuno, si volgerà ad altre utili cose per l' arte agraria, se diverrà prospera e ricca dei mezzi occorrenti a maggior mole di cose. »

Dei mezzi anzi noverati, quello a cui prima intende di por mano la Società degli Agrofili è la stampa. Il co. Onesti, che, come ultimamente accennammo, ha il merito di aver suscitata la prima scintilla pel vasto progetto, ed i cui pensieri in ciò perfettamente consuonano con quelli significati dal citato prof. Botter, così manifestava al *Giornale delle arti e delle industrie* l' idea di un analogo foglio periodico:

«Un giornale nuovo, ei scrive, è necessario; un giornale che conti per associati quanti agrofili ha l' Italia, e quante istituzioni agrarie ed economiche possiede, come il *Giornale di Agricoltura francese* conta ben oltre dieci mila abbuonati. Un tal giornale sarà la prima opera dei fondatori della Società di Agrofili Italiani. — Speriamolo.

Le scuole hanno sino ad ora esercitato la loro influenza nel Comune soltanto o nel distretto. Le Società, i Giornali agrarii, i Comizi l' hanno esercitata poco oltre la rispettiva provincia. La Società agraria promossa dallo stesso grande uomo di Stato, quale fu Camillo di Cavour, non ha potuto gran fatto estendersi, ed è provinciale o regionale anch' essa, e perchè? L' Italia risorta vuole essere una, e signora di tutte le sue provincie per un titolo eguale per tutte, la *potenza*, la *grandezza*, la *civiltà della Nazione*, ed è per questo titolo che vuole un nuovo rimpianto di Società agraria, una Società di Agrofili che tutte, tutte si le unisca e colleghi anche in agraria.

So bene che la unificazione agraria della Nazione non può effettuarsi praticamente, che per regioni o zone; ma so ancora che ogni provincia, in ogni distretto, in ogni Comune quasi vi è qualche buona pratica agraria, la quale, conosciuta altrove, può, in opportune circostanze, aumentare grandemente la ricchezza a benefizio comune della Nazione. — I lavori per la canape e la sua concimazione nel Bolognese, per esempio, le marcite o prati irrigui nella Lombardia, la doppia raccolta di grano e formentone nello stesso anno, con la irrigazione del fiume *Serchio* nel Lucchese, le colmate di monte, la marnatura dei terreni e tante altre pratiche, sarebbe d' immensa utilità che fossero conosciute e divulgate dappertutto, pel loro tornaconto dimostrato, onde potessero essere tentate, imitate o migliorate in località opportune. Vi è una società per l' acclimatazione in Francia ed Italia di piante esotiche, di animali utili già nelle altre parti del mondo, e non ha da essere in Italia una Società di Agrofili che faccia conoscere ed apprezzare ciò che si fa di meglio e di più utile nelle singole località italiane, la quale faccia esperienze, promuova concorsi ed esposizioni, che agevoli i mezzi alle istituzioni agrarie che esistono per destarsi, se dormienti, per rinvigorirsi, se languenti, per ingrandirsi, se piccole, per prosperare, rigogliose dove intristiscono? »

Sulla fondazione di un tale apposito periodico l' egregio avvocato Mannucci, direttore dell' ora da noi ricordato Giornale, sempre altamente lodando l' idea di quell'Associazione, tuttavia non vuol farsi inganno; onde alle parole dell' Onesti fa seguire una nota piena d' interessanti considerazioni:

« Ma, soggiunge egli, quanto a questo giornale filantropico dei progressi agrari, che si vorrebbe istituire, noi non sapremmo farci tutte le illusioni che gli insigni nostri amici si fanno. Desideriamo che sorga e rechi segnalati servigi alla nazione; non siamo convinti peraltro che sulle basi pure e semplici del concorso di uomini amatori e dilettanti possa a lungo fare bella e splendida corsa. Parrà un po' severo e scoraggiante questo modo di giudicare in precedenza, ma si permetta ad uomo che ha nel giornalismo la lunga esperienza di ormai 17 anni, di far udir un suo parere anche pòco aggradevole, quando sia utile (come in questo caso) che da senno si edifichi e non per mera pompa di nomi, di concetti e di organi nuovi di pubblicità.

Noi innanzi tutto abbiamo poco fiducia in un giornale d' una sola specialità in Italia, per questo tempo almeno, e passeranno anni molti prima che il tempo in ciò sia essenzialmente diverso. Poi in secondo luogo non abbiamo fiducia alcuna nei giornali per concorso di scrittori che *gentilmente si prestano.*

Se, come osserva il conte Onesti, consacrammo il nostro foglio a tutti gl' interessi positivi del commercio, dell' industria, dell' agricoltura, dell' economia sociale e civile, della navigazione, della ferrovia, non è stato già per desiderio assoluto di così vasto orizzonte, quanto perchè eravamo persuasi che in altra maniera esso non avrebbe avuto bastevoli sostegni. E ne fanno prova i fogli molti che tentarono e caddero, salvo in tenui dimensioni, come se ne pubblicano alcuni, retti in tal caso da una persona capace e che abbia a suo carico l' impresa.

Se d' altro canto dovemmo riordinare la nostra collaborazione sopra un piede di scrittori fissi e retribuiti da onorario mensile, non è stato neppur questo un lusso di spese, quanto un bisogno reale e indeclinabile. -- Noi abbiamo la fortuna di avere a collaboratori liberi i più illustri ingegni della Penisola, e di tanto in tanto, infatti, ci onorano dei loro ottimi scritti. Ma un giornale non ha bisogno solo di articoli che vengano a tempo indeterminato, su argomenti a libito degli scrittori. Un giornale ha una parte che chiameremo di meccanismo, ed una d' attualità, che ha bisogno di essere nutrita da uomini sempre presenti, sempre schiavi di lavoro, tenaci, persistenti, di una sapienza indomabile. Un giornale ha bisogno di una direzione che possa dispoticamente comandare, di una collaborazione che debba ciecamente obbedire.

Altrimenti diciamo che l' entusiasmo può fare molte cose straordinarie, poche di regolari. Noi crediamo più alla possibilità di far porre le mani in tasca per iscopo pio e generoso anche cento volte all' anno ad uno di cuore, che a quello di farlo scrivere su dato oggetto e a tempo fisso, ove non sia forzato dall' interesse proprio o dal dovere. Si cita l' esempio del giornale di Barral, *l'Agriculture pratique*; ma si domandi un poco, quale onorario percepisce Barral, e quale i suoi coadjutori? In Francia tutti leggono le cose di agricoltura. In Italia fra quanti ci occupiamo di questa nobilissima arte, forse non abbiamo 3 mila lettori; perchè il giornale nostro ne ha molti di varie sfere e categorie.

Facciamo pure ogni sforzo perchè quest' indifferenza e quest' ignoranza cessi. Ma facciamolo da uomini che vogliono con fermi mezzi uno scopo fermissimo. L' Associazione degli Agrofili si formi; scelga un foglio già esistente ed accreditato ad organo de' suoi utili intendimenti; ovvero uno ne crei. Ma la impresa e la direzione dia a chi debbe essere interessato a far prosperare ad ogni costo, nei termini del possibile, la speculazione. Allora faccia un appello alle intelligenze, e più il foglio sarà ben fatto, da forte mano sorretto, e più si avranno coadjutori. Il dire che nessuno dovrà avere lucro, significa che sarà pubblicato come Dio vorrà.

Credere che un giornale (salvo quello forse di parti politiche) possa reggersi a furia di patriottismo fervoroso è un concetto nobilissimo, che dimostra tutta l' altezza di animo di chi lo enuncia, ma quel benedetto studio pratico del mondo ci ha provato che non è un fatto sperabile. »

Lascieremo le citazioni sul presente argomento; e senza minimamente contraddire alla giustatezza dei riflessi ora riferiti intorno al progettato Giornale degli Agrofili, esprimiamo la speranza, e più ancora, la piena fiducia che anche su tale rapporto i benemeriti promotori di quella Società in formazione sapranno ben trovar modo di superare ogni difficoltà, onde quel potente mezzo di progresso, a cui sembra essi abbiano più particolarmente pensato, venga effettivamente ed in breve posto in opera, e sia vero e degno rappresentante dei bisogni e dei progressi dell' agricoltura nazionale; il qual voto qui pertanto noi facciamo vivissimo.

— Cercar modo di spingere col maggior frutto l' istruzione agraria è così adesso in Italia un tema

permanentemente all' ordine del giorno; e governanti e governati s' occupano seriamente della soluzione. Uno dei membri più distinti della nostra Associazione, il chiarissimo dott. Francesco Gera, faceva non ha guari di pubblica ragione alcuni suoi *Studi sulla istruzione di cui abbisogna l' Italia.* È opera giudicata di somma importanza pel progresso dell' agricoltura. Il co. Onesti che ne fa cenno nel *Giornale delle arti e delle industrie* così stringe le conclusioni dell' autore:

« 1° Che le scuole elementari e tecniche debbono essere rivolte ed applicate all' agricoltura locale, ed alle arti che da essa derivano più direttamente, tanto da migliorare i coloni ed instituire buoni possidenti e fattori, e lo insegnamento debba essere sempre accompagnato da dimostrazioni, da osservazioni e da esperienze.;

2° Che nello studio classico e nei seminarii sia l' agricoltura congiunta alle lettere amene.

3° Che in tre città sorgano Istituti politecnici, dove fra le arti ed i mestieri, l' agricoltura sia insegnata nel modo più ampio e profittevole, e come accostumasi a tutte le scienze, e quale si merita in un paese eminentemente agricolo.

4° Che ogni scuola debba avere il proprio podere privatamente condotto, e possibilmente anche di proprietà privata.

5° Che presso le scuole tecniche superiori o provinciali, e gl' istituti politecnici, vi sia un convitto pei coltivatori, in cui accogliere garzoni pei lavori manuali, ed un convitto per gli alunni destinati a divenire fattori, maestri e professori.

6° Che le colonie agricole, aperte con savio accorgimento e dirette da privati, debbano in alcuni casi riuscire necessarie alla educazione agricola.

7° Che l' interesse speciale dei possidenti imperiosamente domanda le associazioni agrarie, perchè è da esse che scaturisce il generoso volere, e l' animo pronto ad occuparsi dell' argomento, e a coadiuvare alle mire, alle premure, ai dispendii dello Stato, e perchè in altra guisa le leggi e le istituzioni proposte rimarranno inefficaci. — Sarà perciò della massima utilità la Società centrale tra agrofili italiani, sorta dal convegno degli agronomi all' Esposizione italiana, quando essa potrà contare per soci corrispondenti gli agronomi e professori, e direttori d' istituzioni agrarie di tutto il Regno, come hanno già fatta adesione non pochi della meridionale e centrale Italia.

8° Che alle frequenti esposizioni parziali ogni decennio debba succedere la esposizione italiana, siccome quella che accende maggiormente la generale emulazione, e giova a tener viva la fiamma della unità e della concordia nazionale.

Non crede il dott. Gera che si possa altrimenti raggiungere lo scopo di sollecitamente migliorare la nostra agricoltura, come non crede che si possa altrimenti mantenere fiorente, che associando il suo studio teorico-pratico alla istruzione elementare, alle tecniche ed allo studio delle lettere, indirizzando sopratutto le cure più attente, più affettuose, al ricco come al povero, al padrone come al contadino. Egli è quindi manifesto il bisogno che l' istruzione agraria debba procedere a pari passo, ed immedesimarsi quasi per così dire, all' insegnamento delle scienze e delle lettere, onde sparsi largamente nella società i principii di azione, si veda crescere una gioventù previdente ed operosa; che sentirà tanto di sè, da rifuggire dall' ozio, e fatta poi adulta sdegnerà di sollecitare un immeritato pubblico impiego, che solo aspetterà dal libero voto della pubblica opinione. »

— Nel numero 7 di questo Bullettino abbiamo riportato dal *Consultore Amministrativo* un interessante articolo sull' abolizioue delle decime. Quel Giornale aggiunse poi quanto segue sullo stesso argomento:

«La proposta da noi fatta (*Consultore Amministrativo*, Anno III, pag. 43), che i Comuni si assumano di pagare ai Parrochi l' interesse del capitale di conversione delle decime, rifacendosi poi sul censo comunale in genere oppure sui fondi ora soggetti a quell' onere, ha destato in taluno dei dubbii e timori sulle conseguenze, che ne potrebbero derivare. Si teme cioè, che da ciò possano col tempo provenire aggravi e imbarazzi ai Comuni; e che questi alla fine siano eziandio esposti a dover provvedere stabilmente al mantenimento dei Parrochi.

Siccome, a nostro avviso, l' unico modo di garantire l' abolizione delle decime, è quello da noi proposto; così crediamo nostro debito, di esaminare un po' più accuratamente la cosa, per vedere se questi dubbii e timori abbiano un reale fondamento.

Taceremo, che se i Comuni pagano il loro Medico, il loro Chirurgo, il loro Maestro e la loro Mammana, poco male sarebbe che mantenessero anche il loro Parroco. Ma di ciò non si tratta; perchè a questo provvede, occorrendo, lo Stato, il quale anzi dopo il Concordato ha in massima accresciuto la congrua, e forse un giorno sarà altresì per mantener la promessa.

Se i Comuni si assumono di pagare ai Parrochi l' interesse del capitale di affrancazione delle decime, che obblighi prendono sopra di sè? — Quello solo di antecipare il pagamento — *Ma se i censiti non pagano?* — Vi è la procedura privilegiata; e come pagano le imposte pagheranno anche la giunta. Qual esposizione avrebbero adunque i Comuni? Noi non ne sappiamo vedere alcuna.

Ma si supponga pure che per qualche accidente una qualche rara volta (e certo non potrebbero esser che rare assai) una qualche partita non potesse esser esatta, e che quindi il Comune dovesse pagare del suo; è questo danno, così inverosimile e accidentale, da porre al confronto col l' utile, che deriverebbe al complesso della società, dall' assicurare in tal modo la completa e sollecita abolizione delle decime? Quando si tratta di misure di una eminente pubblica utilità, qual' è questa, vi ha egli luogo a calcolare i centesimi e i soldi? E se i Comuni, che rappresentano le località, non si mettono di mezzo e prestano mano, chi altri dovrà farlo?

Si metta che i Parrochi dovessero prendere altrettante ipoteche, quanti sono i loro decimatarii; che cosa ne

nascerebbe? Che i piccoli possidenti di uno o due campi (e in montagna ve n'ha a centinaja), i quali d'ordinario hanno appena di che vivere, non essendo in caso di pagare eziandio il tenue interesse del capitale di affrancazione, diranno al Parroco: *Reverendo, soldi noi non ne abbiamo; ma se vuole la sua scodella di fagiuoli o di lente, come prima, siamo pronti a dargliela.* E il Parroco certamente accetterà; e in questo modo, tutta l'abolizione delle decime non sarebbe per essere che un giuoco.

Vuolsi adunque che le decime siano di fatto soppresse? — Bisogna per forza che intervengano i Comuni; nè altro modo vi ha.

A diminuire poi la responsabilità e le brighe dei Comuni, vi è il rimedio dell'ammortizzazione, e potrebbe operarsi in venti anni, facendo pagare ogni anno ai debitori un tanto per cento a tal uopo; con che, quasi senza accorgersi, in capo a tal periodo di tempo sarebbero esonerati da ogni altra corrisponsione.

Finchè si tratta di privati, fatta che fosse la legge, essi sarebbero costretti di stare a quella; ma dietro il clero, in questa materia, sta il Concordato e la Santa Sede. Per il clero adunque la cosa è diversa, nè senza l'assenso della Sede Pontificia la legge può essere fatta. Ma si può egli credere, che quella fosse per aderire, se il clero non fosse prima assicurato di avere il correspettivo delle decime che abbandona? Mai più. La decima è qualche cosa di positivo, e che si può realizzare all'istante, apprendendo la quota corrispondente dei prodotti che sono sul luogo; e il decimante ha così la procedura parata: con una ipoteca, all'incontro, non si ha che un'azione creditoria, per esercitare la quale occorrono processi e spese e tempo indefinito. Il cambio non sarebbe che conseguenza pari; e quindi l'opposizione del clero, secondo ogni verosimiglianza non si farebbe aspettare.

Ma l'opposizione di esso clero, com'è detto, non si può rompere al pari di quella dei privati; e per metterlo fuori di battaglia, bisogna scendere con lui agli accordi, ed assicurarlo. A questo è da pensare; e noi non vediamo altro mezzo, lo ripetiamo, che quello che i Comuni assumano essi il pagamento dei Parrochi, nel modo già esposto. Allora soltanto quelli si vedrebbero veramente assicurati, e la loro opposizione non sarebbe più da temere; con che l'abolizione delle decime potrebbe avere il pieno, libero e salutare suo effetto »

— Reputiamo di pratica utilità, massime per la stagione che corre, le nozioni ed i suggerimenti che si rilevano dal seguente brano col quale l'egregio chimico dott. Luigi Massara raccomanda nel *Giornale delle arti e delle industrie* l'uso del carbone polverizzato nell'espurgo dei pozzi neri:

« Un'applicazione recente del carbone come disinfettante, produsse una vera rivoluzione in un'industria che pel passato ha eccitato delle giuste doglianze, lo spurgo dei pozzi neri, e la fabbricazione della *poudrette*, concime molto attivo per le terre in generale. Il signor Salmon ha avuto la fortunata idea di ricercare se, coll'aiuto del carbone, non sarebbe possibile di levare alle materie fecali il loro odore così sgradevole, e di convertirle in una materia polverulenta, inodora, facile ad estrarre dalle fosse particolari e dai pozzi. Il successo più completo ha coronato i suoi tentativi.

Dal 1826 quest' industriale fabbrica una polvere disinfettante, calcinando in cilindri di ghisa il fango degli stagni, dei fiumi e fossi. Essa contiene naturalmente abbastanza di materie organiche per fornire una polvere nera assorbente e disinfettante di un grado conveniente. I vecchi terricci, la torba in frantumi carbonizzata, la segatura di legno, la crusca che ha servito alla concia delle pelli, sono utilissimi per quest' uso, dopo una carbonizzazione conveniente. Una esperienza curiosa ha anche dimostrato che una mescolanza di terra con alcune porzioni di sostanze fecali, bastava a carbonizzare questa mescolanza per avere una polvere disinfettante perfetta. La teoria indicava anticipatamente questo risultato, poichè la materia fecale non è altra cosa che un composto di materie vegetali ed animali.

Il carbone così preparato è sottomesso alla polverizzazione, e la polvere stacciata è atta alla disinfettazione. Quest' operazione si effettua mescolando un ettolitro di polvere con un ettolitro di materia fecale. Da che la mescolanza è operata, l'odore fetido sparisce. Ecco un fatto curioso che prova a qual punto questa disinfettazione è completa e durevole. Il signor D' Arcet, che assistette un giorno al nettamento d'un pozzo nero, fatto con questo nuovo processo, riportò con lui della materia fecale disinfettata; egli la fece mettere sopra un tondo di porcellana, presentandolo nel suo salone, ove aveva riunito una distinta società. Nessuno ha potuto indicare di quale natura era la materia che si faceva circolare in gran pompa.

Dopo di quest' epoca, delle masse enormi di materie fecali, raccolte in tutti i villaggi che circondano Parigi, ed in Parigi stesso, si disseccano e si rendono sane in questo modo. Delle migliaia di persone hanno visto questa nuova preparazione; essa ha fatto la sorpresa di tutti quelli che la capitale racchiude di più istrutti e chiari; il Consiglio di salubrità lo ha fatto adottare; infine l' Accademia delle scienze ha creduto di dover riconoscere il servigio immenso reso dal signor Salmon, accordandogli uno dei grandi premii Monthyon, che decreta tutti gli anni a quelli che trovano qualche metodo per rinsanare un' arte insalubre od incomoda.

L' Accademia delle scienze ha accolto il processo Salmon con tanto più interesse, perchè, lungi dal distruggere le materie animali disinfettate, le converte immediatamente in un prodotto che entra ad aumentare la massa degli ingrassi, cotanto necessarii pel progresso dell' agricoltura.

L' adozione del processo di spurgo dei pozzi neri, proposto dai signori Salmon, Payen e Buran, che in quasi tutte le città della Francia si introdusse, avrà i risultati più vantaggiosi per l' agricoltura e la pubblica igiene.

Oltre i dispiaceri e gli incomodi che porta ai cittadini l' antico modo di spurgo, ha il grave inconveniente di cagionare sovente l' asfissia dei lavoranti. L' impiego di questa polvere disinfettante, che permette di

convertire in concime, nelle stesse fosse, le materie solide, le quali vengono disinfettate istantaneamente, farà sparire a poco a poco nelle vicinanze delle città quelle cloache infette, assai nocive alla salute ed agli interessi degli abitanti dei paesi, e fornirà all' agricoltura uno degli ingrassi i più attivi, ed il meno sgradevole ad impiegarsi. »

— Lo stesso dott. Massara descrive come segue nel succitato giornale un *nuovo metodo per lavorare il lino e la canapa:*

« Il lino e la canape consistono in tubi centrali crudi di natura legnosa, circondati da lunghe fibre, le cui diverse parti sono riunite da una sorte di glutine o di resina assai aderente.

La maniera impiegata finora per separare le fibre dal resto della pianta, consiste a disciogliere questo glutine o resina colla fermentazione, a far seccare lo stelo così sbarazzato della materia glutinosa, ed a batterla col mezzo della maciulla, al fine di rompere ed esportare le parti legnose, non lasciandovi che le fibre propriamente dette.

Ma la fermentazione si è costantemente trovata essere un'operazione difficile ed azzardosa, che esige molta sorveglianza e molto giudizio, atteso che la fibra troppo lungamente sottomessa alla sua azione si marcisce, o, nel caso contrario, essa non spoglia sufficientemente lo stelo della materia resinosa.

Allorchè il punto di fermentazione richiesto è oltrepassato, la dissoluzione completa di questa materia rende comparativamente facile di espellere la parte legnosa; ma nel medesimo tempo la fibra è indebolita, e la maciullatura la riduce in gran parte in sezioni troppo corte, che si chiamano stoppe; se il punto necessario non è raggiunto, la fibra conserva la sua forza, ma la maciullatura non si può effettuare, se non che con colpi talmente violenti da romperla e produrre perciò ancora molta stoppa. Nei due casi la perdita che ne risulta diminuisce la rendita utile della pianta.

Il processo del sig. Pownall rimedia a questo doppio inconveniente in ciò che permette di abbreviare la durata della fermentazione nello stesso tempo che discioglie la materia resinosa più completamente che non faccia il processo ordinario.

Ecco come si opera: dopo d' aver lasciato agire la fermentazione fino al punto che sarebbe pericoloso di progredire più oltre, si levano gli steli dall' acqua, e, mentre sono ancora inzuppati, si fanno passare fra due cilindri di ferro, ugualmente in movimento, ma in modo che i punti d' appoggio del cilindro inferiore sono fissi, mentre che il cilindro superiore può avvicinarsi all' altro nel senso verticale. Quest' ultimo è ritenuto non solamente dal suo proprio peso, ma anche da leve caricate da pesi che l' esperienza indica come più convenienti, secondo la qualità differente degli steli. Questi vengono presentati all' apparecchio da ragazzi, che li stendono sulla tavola chiamata d' alimentazione, avente la stessa larghezza dei cilindri, e li spingono in seguito avanti fino a che i cilindri se ne impossessano, facendoli passare fra loro. Subito si vede sortire una sostanza uguale al caglio sporco, e molto viscida che intonaca il cilindro inferiore. Un tubo posto al disopra, nel senso del cilindro superiore e forato da buchi alla sua base vicina al medesimo, lascia sortire dell' acqua che cade in pioggia sulla superficie del cilindro, da dove essa giunge sugli steli al momento del loro passaggio fra i laminatoi. Questa medesima acqua penetra in seguito fino al cilindro inferiore e trascina a terra con essa la materia densa estrattiva che sorte dagli steli, la quale non è altro che il residuo glutinoso o resinoso, che la fermentazione non ha potuto esportare, e che questa combinazione di schiacciamento e di lavamento l' espelle completamente.

Questo processo ha il grande vantaggio di non lasciar deteriorare dalla fermentazione, spinta tropp' oltre, la fibra tessile, mentre nello stesso tempo esporta effettivamente tutta la materia resinosa. La fibra acquista in questo modo una flessibilità ed una finezza singolare che aumenta il suo valore da 250 a 750 lire per tonellata, secondo che gli steli sono, per causa del modo di coltura e di raccolta, d' una qualità più o meno superiore.

Allorchè questo processo è impiegato sopra grande scala in stabilimenti, costrutti specialmente per la macerazione e l' estrazione delle fibre tessili del lino e della canapa, è più vantaggioso d' aver due o più serie di cilindri, l' una posta appresso l' altra, e l' ultima terminando l' operazione incominciata dalla prima. Se invece è un agricoltore che si dedica a quest' operazione, allora vale meglio ch' egli abbia un solo piccolo apparecchio con un pajo di cilindri, entro i quali si fanno passare i steli due o tre volte.

In tutti i casi non bisogna perdere di vista che più si sbarazzano gli steli dal glutine colla compressione ed il lavamento, meno si rende necessaria la macerazione, e più forti per conseguenza rimangono le fibre.

Dopo che la schiacciatura ed il lavamento sono completi, non resta che a far essiccare gli steli così ottenuti, per passarli agli scuotitori meccanici. Quest' operazione riesce più facile per l' esportazione totale della glutine, e la forza naturale della fibra essendo rimasta intatta, si ottiene un rendimento più abbondante e di migliore qualità.

Questo processo fu scoperto dal sig. Pownall, che ha preso un brevetto per l' Inghilterra, la Scozia e l' Irlanda fino dal 1852. La prima messa in azione di questo sistema data dal 1859; e l' esempio fu dato dalla Società Bernard e Kock di Belfast; gli avvantaggi di questo metodo essendo stati riconosciuti di più in più, è ora impiegato in tutti i grandi stabilimenti di macerazione per l' estrazione del lino e della canapa dei tre Regni Uniti. Il nome di *schiacciamento per via umida*, che si dà ordinariamente in Irlanda, e nelle pubblicazioni della Società reale di lino di Belfast a questo sistema, non esprime esattamente la scoperta del signor Pownall. Bisognerebbe anche aggiungere *e per lavamento*, essendo questa la parte dell' operazione la più importante. »

COMMERCIO

Prezzi medii di granaglie e d'altri generi
sulle principali piazze di mercato della Provincia.

Seconda quindicina di febbrajo 1862.

Udine — Frumento (stajo = ettol. 0,7316), v. a. Fior. 6. 44 — Granoturco, 4. 71 — Riso, 8. 00 — Segale, 4. 78 — Orzo pillato, 6. 78 — Orzo da pillare, 0. 00 — Spelta, 0. 00 — Saraceno, 3. 18 — Lupini, 2. 35 — Sorgorosso, 3. 09 — Miglio, 6. 08 — Fagiuoli, 6. 45 — Avena, (stajo = ettol. 0,932) 3. 08 — Fava, 6. 50 — Castagne, 0. 00 — Vino (conzo, = ettol. 0,793), 15. 82 — Fieno, 1. 16 — Paglia di frumento, 0. 78 — Legna forte (passo = M.³ 2,467), 10. 50 — Legna dolce, 6. 00.

Cividale — Frumento (staja = ettol. 0,757). v.a. Fior. 6. 50 — Granoturco, 5. 20 — Segale, 4. 80 — Orzo pillato, 8. 05 — Orzo da pillare, 4. 02. 5 — Saraceno, 4. 10 — Sorgorosso 3. 12 — Fagiuoli, 6. 30 — Avena, 3. 50 — Farro, 8. 40 — Lenti, 4. 50 — Fava 3. 80 — Fieno (cento libbre) 1. 05 — Paglia di frumento, 0. 70 — Legna forte (al passo) 8. 10 — Legna dolce 7. 20 — Altre 6. 30.

S. Daniele — Frumento (stajo = ettolitri 0,766), v. a. Fiorini 6. 81 — Granoturco, 4. 99 — Segale, 4. 73 — Saraceno, 3. 73 — Sorgorosso, 3. 04 — Lupini, 2. 57 — Fagiuoli, 6. 83 — Avena, 3. 36 — Vino (conzo di 4 secchie, ossia boccali 56) 14. 30 per tutto il 1862 — Fieno (cento libbre), 0. 80 — Paglia di frumento, 0. 70 — Legna dolce (passo = M.³ 2,467), 8. 00.

Palma — Frumento (stajo = ettolitri 0,7316), v. a. Fiorini 6. 60 — Granoturco, 4. 49 — Segale, 4. 65 — Orzo pillato, 6. 57. 5 — Orzo da pillare, 3. 22. 5 — Spelta, 0. 00 — Saraceno, 0. 00 — Sorgorosso, 2. 24 — Lupini, 0. 00 — Miglio, 0. 00 — Fagiuoli, 6. 30 — Riso, 0. 00 — Avena (stajo = ettolitri 0,932) 3. 40 — Fava, 0. 00 — Vino, (conzo = ettolitri 0,793), 17. 00 nostrano — Fieno, (cento libbre = kilog. 0,477), 1. 20 — Paglia di frumento, 0. 80 — Legna forte (passo = M.³ 2,467), 8. 50 — Legna dolce, 4. 30.

Pordenone — Frumento (stajo = ettolitri 0,972) v. a. Fior. 9. 12 — Granoturco, 6. 29 — Segale, 0. 00 — Orzo pillato, 0. 00 — Saraceno, 0. 00 — Sorgorosso, 3. 19 — Fagiuoli, 9. 20 — Avena, 3. 95.

COMMISSIONI

Il sig. Giov. Battista de Carli di Tamai di Brugnera (Sacile) tiene ostensibili presso il sig. Antonio d'Angeli di Udine, in borgo Grazzano num. 315 rosso, campioni delle seguenti diverse qualità d'alberi fruttiferi, vendibili a prezzi di convenienza:

Albicocchi d' alto fusto ed a spalliera (otto qualità);
Ciliegi simili (dieci qualità);
Fichi di due a tre anni (otto qualità);
Pomi (quindici qualità);
Peri (venti qualità);
Peschi (ventiquattro qualità).

Tiene inoltre viticelle di due a tre anni, di moltissime distinte qualità, al prezzo da fiorini 2.50 a 3 ogni centinajo; pagamento in oro all' atto della consegna.

Presidenza dell'Associazione agraria friulana editrice. VICARDO DI COLLOREDO *redattore responsabile.*

— Tipografia Trombetti - Murero —